

取扱説明書 保証書付(裏表紙)

SANYO

ミキサー 品番 SM-L57

このたびは、ミキサーをお買い上げいただき、
ありがとうございました。
取扱説明書をよくお読みいただき、正しくお使いください。
とくに「安全上のご注意」は必ずお読みください。
お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに大切に
保管してください。
この「取扱説明書」は、「保証書」を兼ねております。
販売店が所定事項を記入しますので、
記載内容をご確認いただき、大切に保管してください。



取扱説明書・保証書には商品の色記号の
表示を省略しています。
包装箱に表示している品番の後の記号が
色記号です。

一般家庭用
(業務用としては使わないでください)

もくじ

	ページ
安全上のご注意	1~2
各部のなまえ	3
使いかた	4~5
お料理メニュー集	6~7
故障かな?と思ったら	8
仕様	8
保証とアフターサービス	8
保証書	裏表紙

特長

- 切れ味長持ちチタンコート
W波刃6枚カッター
- たっぷり大容量 1200ml
- 傷つきにくいガラス製ボトル

上手に使って上手に節電

この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では
使用できません。

This appliance is designed for domestic use in
Japan only and cannot be used in any other
country.

安全上のご注意

- ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを説明しています。
- 誤った取扱いをした場合に生じる危険とその程度を、次の区分で説明しています。

 警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの。	 注意	誤った取扱いをしたときに、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつくもの。
--	----------------------------------	---	--------------------------------------

警告

<div></div> <div><p>改造はしない。修理技術者以外の人は分解したり修理をしない。 火災・感電・ケガの原因になります。 修理はお買い上げの販売店またはお近くの「お客さまご相談窓口」(別紙)にご相談ください。</p></div> <div><p>分解禁止</p></div>	<div></div> <div><p>水につけたり、水をかけたりしない。 ショート・感電の原因になります。</p></div> <div><p>水場での使用禁止</p></div> <div></div>
<div></div> <div><p>コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しない。 感電・ショート・発火の原因になります。</p></div> <div><p>禁止</p></div> <div></div>	<div></div> <div><p>カッターや、回転部を露出したままで運転しない。 ケガの原因になります。</p></div> <div><p>ケガに注意</p></div> <div></div>
<div></div> <div><p>交流100Vのコンセント以外では使用しない。 火災・感電の原因となります。</p></div> <div><p>禁止</p></div> <div></div>	<div></div> <div><p>運転中に、ふたを開けたり容器の中へ指、スプーン、はし等の調理材料以外を入れない。 ケガの原因になります。</p></div> <div><p>ケガに注意</p></div> <div></div>
<div></div> <div><p>コードを傷付けたり、破損させたり加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしない。また、重い物を載せたり、挟み込んだりしない。 コードが破損し、火災・感電の原因になります。</p></div> <div><p>禁止</p></div>	<div></div> <div><p>子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。 やけど・感電・ケガをする原因になります。</p></div> <div><p>禁止</p></div> <div></div>

※ 本文中に使われている図記号の意味は、次のとおりです。

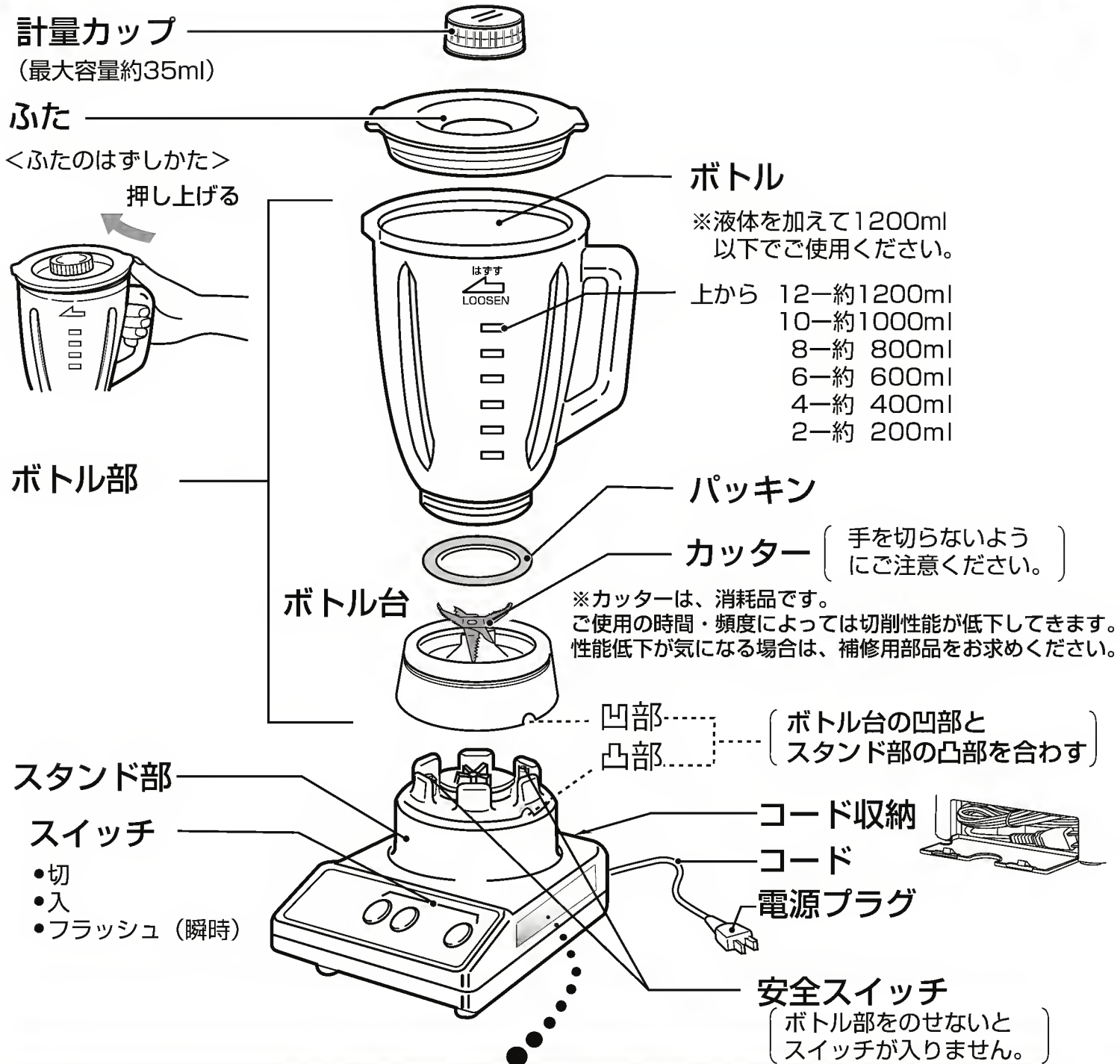
 禁止	 分解禁止	 電源プラグを抜く
 指示を守る	 水ぬれ禁止	 ケガに注意

- お読みになった後は、お使いになる方が、いつでも見られるところに必ず保管してください。

注意

 ほこりを ふきとる 電源プラグを抜くときは、コードを持た ずに必ず先端の電源プラグを持って引き 抜く。また、電源プラグ のほこりなどは定期的に ふきとる。 感電やショートして発火 することがあります。	 スイッチ「切」を確か めてから、電源プラグ を抜き差しする。 ケガの原因となります。
 運転中に移動させない。 ケガの原因となります。	 不安定なところでは使用 しない。 ケガの原因となります。
 40℃以上の熱い材料は 容器に入れない。 ふきこぼれによるやけどや、 容器割れによるケガの原因 となります。	 運転中に容器、ふた の取り付け、取り外 しは行なわない。 ケガの原因となります。
 使用時以外は、電源プラグ をコンセントから抜く。 やけどやケガ、絶縁劣化によ る感電・漏電火災の原因にな ります。	 部品の取り付け、取り外 し、及びお手入れする ときは、スイッチを切り電 源プラグを抜く。 ケガの原因になります。
 カッターは鋭利です。 直接手を触れない。 ケガの原因となります。	 安全スイッチを、細い棒 などで押さない。 安全スイッチを押したまま 本体スイッチを押すと、回 転部が回転し、ケガの原因 となります。

各部のなまえ



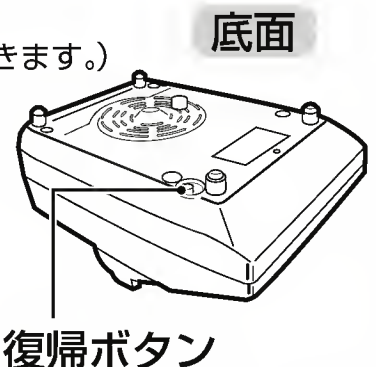
使用中に運転が停止したときは

- ボトル内の材料が多いと、モーターを保護するために保護装置がはたらき、運転が停止します。そのときは、次の手順でやりなおしてください。
(調理できない材料(P5)は、入れないでください。保護装置がはたらきます。)

お願い 必ずスイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。

- ① ボトル部をはずし、材料を減らします。
- ② スタンド部を裏返し、底面の復帰ボタンを奥まで、はしなどで押します。
- ③ ボトル部をスタンド部にのせ、再び運転します。

* 材料を減らしても運転がたびたび止まるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。



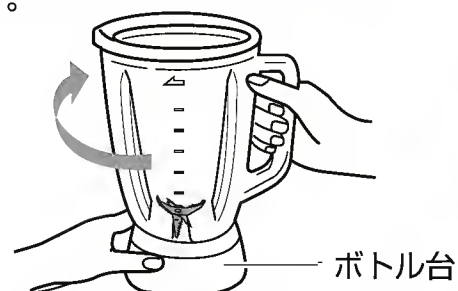
使いかた

★分解・組立てやお手入れは、電源プラグをコンセントから抜いて行なってください。

分解

〔ご使用前にスタンド部以外の部品をお手入れ(P5)の要領で洗ってください。〕

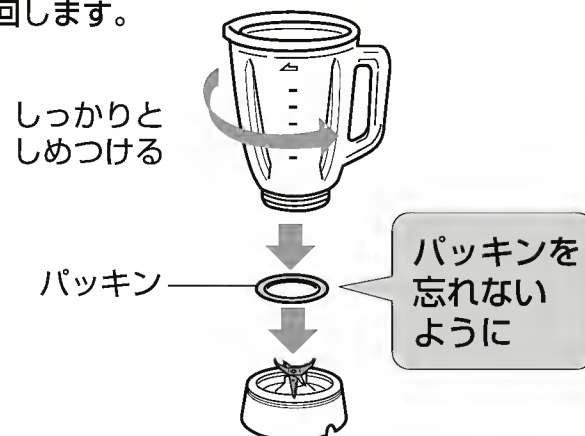
- ボトル台を押さえ、ボトルを矢印の方向に回します。



組立て

〔部品を洗った後、もとどおりに組立えます。〕

- ボトル台を押さえ、ボトルを矢印の方向に回します。



スイッチの使い分けと運転時間

- 運転時間はめやすです。詳しくは、「お料理メニュー集」をごらんください。
 - 液体を加えて調理する場合
連続運転は4分以内にし、くり返し使用する場合は、2分以上止めてからご使用ください。
 - 液体を加えずに調理する場合（生肉・生魚・乾物など）
連続運転は1分30秒以内にし、くり返し使用する場合は、2分以上止めてからご使用ください。
- ★規定時間をこえて使用しますと、モーターに無理がかかり、故障の原因になりますので必ずお守りください。

スイッチ	材料と料理メニュー	運転時間
入	◆柔かく煮た野菜・果物のピューレ ◆果物のジュース	約30秒
	◆いり大豆の粉碎	約 1 分
	◆野菜のジュース	約 2 分
	◆ふりかけ ◆煮干し	約15秒
フラッシュ（瞬時）	◆パン粉	約 5 秒
	◆ピーナツ（押す2～3秒／はなす 1 秒を繰り返す）	約 1 分
	◆ゆで卵（チョンチョンと約2回）	
	◆生肉のすりつぶし ◆生魚のすり身（チョンチョンと小刻みに約30回）	

使いかた

1 液体・材料を入れ、ふたをする。

- 材料は「一度にできる量」の最大量以下を入れる。（液体を加えて1200ml以下）

- 角氷を加えるときは、2.5cm角以下の氷を他の材料のあとに入れます。



2 ボトル部をスタンド部にのせる。

- ボトル台の凹部とスタンド部の凸部を合わせてのせます。
- スイッチ「切」を確認してから電源プラグをコンセントに差し込みます。

- ★スイッチを「入」にしたままボトル部をのせると突然運転します。



3 スイッチを入れる。

- フラッシュスイッチは押している間だけ運転し、はなすと停止します。（短時間の粉碎やかくはんに使います。）
- 異常音や振動が大きいときは、すぐにスイッチを切り、材料を減らしてください。

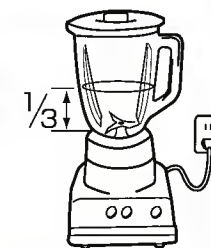
4 スイッチを切る。

お手入れ

- 電源プラグを抜いてください。
- お手入れは水またはぬるま湯（39℃以下）で、中性洗剤とスポンジで行なってください。（ベンジン・シンナー・たわし・みがき粉などは使用しないでください。）
- 食器乾燥器や食器洗い乾燥機を使用しないでください。（樹脂部品の変形防止のため）

1 ボトルを洗う。

- 水またはぬるま湯（39℃以下）を1/3ほど入れ少量の中性洗剤を加え、約10秒運転した後、水洗いします。



2 カッターを洗う。

- カッターに汚れがあるときはボトル台をはずしてください。
- ★必ず手袋などを着用の上、ボトル台をもってください。

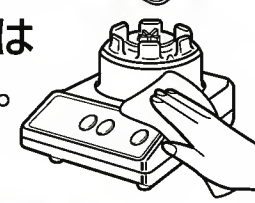
手を切らないように
ブラシなどを使って



3 乾いたふきんでふき取る。



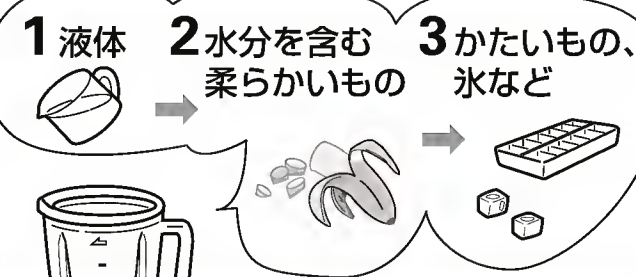
4 スタンド部の汚れはふきんでふき取る。



5 もとのように組立てる。

使いかたのこつ

材料を入れる順序は・・・



運転中の材料の投入は・・・

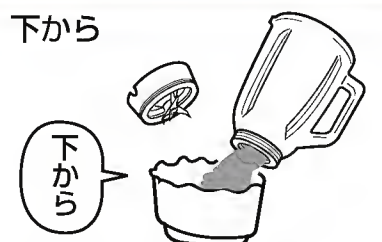
計量カップを取りはずして材料を、入れてください。



また、計量カップは調味料の計量にもご利用ください。（容量約35ml）

取り出しにくいものは・・・

ボトルをはずして、下から取り出します。



調理できない材料

- ねばり気の強い材料（とろろいもなど）
- かたい材料（かつおぶし、乾燥した朝鮮にんじん、乾燥大豆、冷凍食品など）
- 氷だけの粉碎

一度にできる量

材 料	一度にできる量	切りかた
ジュースの材料	液体を加えて200～1200mlまで	●皮・しんをとり、2～3cm角に切ります。 ●にんじんなどの固い材料は1cm角に切ります。
生 肉	80～100g	●2～3cmに切ります。 ●皮やすじは取り除きます。
生 魚	190～210g	骨・皮を取り除き2～3cm角に切ります。
大 豆	30～100g	大豆は、よくいってから使います。
ピーナツ	150～200g	皮をむきます。
煮 干	10～50g	2～3cmにちぎります。（頭と腹わたは、取り除きます。）

★生肉・生魚を調理される場合は必ず「一度にできる量」の範囲内でご使用ください。モーターに無理がかかり故障の原因になります。

お料理メニュー集

参考：1カップ=200ml
大さじ1= 15ml
小さじ1= 5ml

★美容と健康に、**食物繊維**をたっぷりとりましょう!!

★印のついた食品には、たくさんの食物繊維が含まれています。

※材料を入れる順序はP5の「使いかたのこつ」をごらんください。

フレッシュジュース (できあがり4人分)

みかん・キャベツジュース

★みかん(缶詰).....400g
★キャベツ.....40g
牛乳.....200ml
はちみつ.....大さじ1
角氷.....6個(90g)

- ①キャベツは2～3cm角に切り
ます。
- ②全材料をボトルに入れ、約2分
運転します。

V5野菜ジュース

★セロリ・キャベツ.....各20g
★にんじん・トマト.....各40g
★りんご.....100g
牛乳.....400ml
はちみつ.....大さじ1
角氷.....6個(90g)

- ①キャベツ・トマト・りんごは、
2～3cm角に切り(りんごは皮
としんを除く)にんじんとセロ
リは約1cm角に切ります。
- ②全材料をボトルに入れ、約2分
運転します。

セロリミックスジュース

★セロリ.....40g
★りんご.....200g
水.....400ml
レモン汁.....大さじ1
はちみつ.....大さじ1
角氷.....6個(90g)

- ①セロリは約1cm角に、りんごは
皮としんを除き、約2cm角に切
ります。
- ②全材料をボトルに入れ、約2分
運転します。

フルーツジュース (できあがり4人分)

ミックスジュース

★バナナ.....100g
★みかん(缶詰).....100g
★りんご.....100g
牛乳.....260ml
角氷.....6個(90g)

- ①バナナは皮をむき約2cmの長さ
に切り、りんごは皮としんを除
き2～3cm角に切ります。
- ②全材料をボトルに入れ、約40秒
運転します。

ストロベリージュース

★いちご.....300g
牛乳.....400ml
砂糖.....大さじ4
角氷.....6個(90g)

- ①いちごはへたを取ります。
- ②全材料をボトルに入れ、約40秒
運転します。

フルーツヨーグルトジュース

★バナナ.....80g
★みかん(缶詰).....160g
牛乳.....260ml
ヨーグルト.....100ml
砂糖.....大さじ2
角氷.....6個(90g)

- ①バナナは皮をむき約2cmの長さ
に切ります。
- ②全材料をボトルに入れ、約40秒
運転します。

アイスドリンク (できあがり4人分)

アイスアップルドリンク

★りんご.....300g
牛乳.....600ml
角氷.....6個(90g)

- ①りんごは皮としんを取り除き、2～3cm角に切り、
冷凍室で凍らせます。
- ②全材料をボトルに入れ、約1分運転します。

アイスバナナドリンク

★バナナ.....300g(中2本)
牛乳.....600ml
角氷.....6個(90g)

- ①バナナは皮をむき、約2cmに切ります。
- ②バナナをラップで包み、冷凍室で凍らせます。
- ③全材料をボトルに入れ、約1分運転します。

※その他、フレッシュジュース、フルーツジュースのメニューにおいても、材料を凍らせて、牛乳の量を
600mlにしていただきますと、アイスドリンクができます。

スープ (できあがり4人分)

コーンクリームスープ

★スイートコーン(缶詰・ホールスタイル).....300g
ぬるま湯.....400ml
固形スープ.....1個
生クリーム.....100ml
牛乳.....400ml
バター・塩・こしょう.....少々
クルトン.....適宜

- ① ボトルにスイートコーン・ぬるま湯・固形スープを入れ
約3分運転します。
- ② 鍋に①を移し、中火でかき混ぜながら約5分煮たのち、
牛乳・塩・こしょうを加え、弱火でさらに約5分煮ます。
- ③ 生クリーム・バターを加え火を止めます。
- ④ 皿に分けてクルトンを浮かせます。
※冷凍コーンをご使用になる場合は、湯通ししてから
お使いください。

バター (できあがり約1カップ)

ピーナツバター

★ピーナツ(皮をむいて).....200g
砂糖.....大さじ2
バター.....40g

★豆類にもたくさんの
繊維が含まれています。



- ① ボトルにピーナツを入れ、「フラッシュ」で
約1分断続運転します。
- ② ①に砂糖・バターを加え、約40秒運転します。
(メモ)
●一度にできるピーナツの量は、150g～200g
です。この範囲でお作りください。
●カッターが、空回りしたときはスイッチを切り
へらなどでかきおとしてください。

シェイク・フローズンドリンク (できあがり4人分)

バナラシェイク

① 牛乳.....200ml
卵.....1個
砂糖.....大さじ2
アイスクリーム.....200g(約2cm角にします)
角氷.....120g(8個)

- ① ボトルに①を入れ、次にアイス
クリームと角氷を入れます。
- ② 40～50秒運転します。

バナナシェイク

① 牛乳.....200ml
卵.....1個
砂糖.....大さじ2
★バナナ.....1本(約2cmに切ります)
アイスクリーム.....200g(約2cm角にします)
角氷.....120g(8個)

- ① ボトルに①を入れ、次にアイス
クリームと角氷を入れます。
- ② 40～50秒運転します。

アップルフローズン

アップルジュース.....350ml
ガムシロップ.....大さじ2
角氷.....300g(20個)



- ① 全材料をボトルに入れ、30～60
秒運転します。(氷の粉碎音がなくな
るまで)

パイナップルフローズン

★パイナップル(缶詰).....300g
シロップ(缶詰).....200ml
角氷.....240g(16個)

- ① パイナップルの缶詰は、冷蔵庫でよく冷
やしておきます。
- ② パイナップルを4つ切りにします。
- ③ 全材料をボトルに入れ、30～60秒運転
します。(氷の粉碎音がなくなるまで)

<シェイク・フローズンドリンクを作るときの注意>

- 材料・器(グラス)はあらかじめ冷蔵庫(約5℃)に冷やして
おいてください。
- ふたを押さえてスイッチを入れてください。
- 角氷は2.5cm角以下の氷をご使用ください。
- カッターが空回り(材料の動きが止まり、カッターだけが回っ
ている状態)したときは、スイッチを切ってボトルをスタンド
部からはずし、ゴムベラなどで混ぜて再び運転してください。

その他の調理メニュー

(メモ) ボトルの水気はきれいにふきとってから行なってください。

パン粉

食パン.....1/2枚(1回の最大量)



- ① 食パンを約2cm角に切ってボトル
に入れます。
- ② 「フラッシュ」で約5秒間粉碎します。

故障かな？と思ったら



警告

次の点検をしていただき、それでもなお異常のある時は事故防止のため電源プラグをコンセントから抜いて使用を中止し、お買い上げの販売店にご相談ください。ご家庭での修理は危険ですからおやめください。

症 状	点 検 事 項
●運転しない。	●ボトルとボトル台のしめつけが、ゆるくありませんか。 ●ボトルが傾いてしめつけられていませんか。
●使用中に運転が止まる。	●ボトル内の材料が多いか、調理できない材料(P5)が入っていませんか。 ●材料を減らし、調理できない材料を取り除いてください。 ●P3の「使用中に運転が停止したときは」の項目に従ってやりなおしてください。
●ジュースがもれる。	●パッキンが正しく入っていますか。 ●ボトルが傾いてしめつけられていませんか。 ●ボトルとボトル台のしめつけがゆるんでいませんか。

仕様

電 源	AC100V 50-60Hz共用	回 転 数	11,300回/分 (定量水負荷時)
消 費 電 力	255W	寸 法	幅196×奥行231×高さ375(mm)
定 格 時 間	連続定格 (4分間運転、2分間停止の繰り返し使用)	質 量	3.6kg(ボトル部 1.8kg)
定 格 容 量	1200ml	コードの長さ	1.3m

保証とアフターサービス

持込修理

保証書

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙についております。販売店にて所定事項を記入しますので、記載内容をご確認いただき大切に保管してください。

補修用性能部品の保有期間

- ミキサーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。
- 性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

ご不明な点や修理に関するご相談は

- 修理に関するご相談ならびにご不明な点はお買い上げの販売店へお問い合わせください。また、ご転居やご贈答などでお困りの場合は、もよりの当社「お客様相談窓口」(別紙)にお問い合わせください。

修理を依頼されるときは

保証期間は、お買い上げ日より1年間です

- 保証期間中は・・・保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。
- 保証期間が過ぎているときは・・・修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

愛情点検

長年ご使用のミキサーの点検を！



こんな症状はありませんか

- スイッチを入れても、ときどき運転しないことがある。
- コードを折り曲げると、通電したり、しなかったりする。
- 運転中、異常な音をする。
- 本体が変形していたり、異常に熱い。
- こげくさい臭いがする。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

故障や事故の防止のため、使用を中止しコンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

三洋電機株式会社

三洋電機コンシューマエレクトロニクス株式会社

家電事業部

〒675-2332 兵庫県加西市鎮岩町194番地の4